

Hitri medenjaki

**JERNEJ KITCHEN**HITRI MEDENJAKI

Hitri medenjaki, narejeni v le 30 minutah od začetka do konca. Mehki, slastni, polno začinjeni in povaljani v sladkorju pred peko, mmm.

- za
24
piškotov
- priprava:
20
minut
- pečenje:
10
minut
- čas skupaj:
30
minut

Mokre sestavine

V skledi ali v kuhinjskem robotu penasto stepemo sladkor in maslo, približno 5 minut. Dodamo jajce in stepamo, dokler ni jajce dobro vmešano v masleno mešanico. Med mešanjem postopoma dodamo med, dobro premešamo

suhe sestavine

V manjši skledi premešamo gladko belo moko, ovseno moko, pecilni prašek, pomaranžno lupinico, cimet, klinčke, ingver in 1/2 žličke soli. V masleno - medeno zmes dodamo suhe sestavine. Na koncu poljubno dodamo žlico ruma. Zmes za piškote postavimo v hladilnik za 10 minut in segrejemo pečico na 180 °C.

Nasvet

V kolikor nimamo ovsene moke, ovsene kosmiče zmeljemo v kuhinjskem blenderju ali s paličnim mešalnikom v gladko moko.

spečemo in postrežemo

Iz ohlajene mase med rokami oblikuje kroglice v velikosti oreha, oziroma velikosti 3 cm ali približno 20g. Vsako kroglico povaljamo v sladkorju. Položimo na pekačo obloženo s papirjem za peko in rahlo pritisnimo, da se kroglice ne kotalijo po pekaču. Postavimo v pečico in pečemo 10 minut pri 180 °C. Medenjaki morajo biti mehki, ko jih vzamemo iz pečice. Medenjake rahlo ohladimo na pekaču, nato jih prestavimo na rešetko, da se popolnoma ohladijo. Hranimo v posodi za kekse do meseca dni.

Hitri medenjaki

115 g masla, zmehčane na sobni temperaturi

115 g sladkorja

1 jajce

60 g medu

150 g gladke bele moke, tip 500

80 g ovsenih kosmičev ali ovsene moke

1/2 čajne žličke pecilnega praška

1 čajna žlička nastrgane pomarančne lupinice

1 čajna žlička cimeta v prahu

1/2 čajne žličke mletih klinčkov

2 čajni žlički mletega ingverja

50 g sladkorja (za posip)

Tools and equipment

skleda

električni mešalnik

kuhinjski robot (poljubno)

večji pekač

papir za peko

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by [janez.kotnik@teahnjaki](#)